ZANUSSI

Inbouwoven
ZOB 8819 QX

Gebruiks- en installatie-aanwijzing

- NL -

502728 0200/5

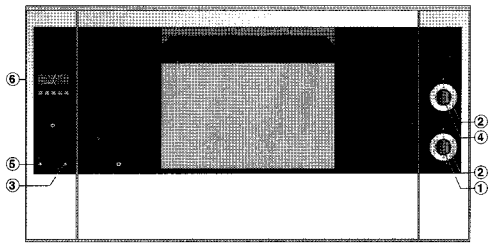
Tipolitografia Montagnani - Modena - **Cod. 534783** 602

Aanwijzingen voor de gebruiker

Installatie

Installatie en montage moeten volgens de voorschriften worden uitgevoerd door deskundig personeel. Aanwijzingen hieromtrent zijn te vinden in het hoofdstuk voor de installateur.
Vóór het in gebruik nemen van het apparaat het speciale beschermfolie van de onderdelen van edelstaal of geëloxeerd aluminium trekken.
De warmte-isolatie en vetresten van de fabricage veroorzaken bij het in gebruik nemen enkele minuten lang rook en een onaangename lucht. Wij raden u aan de lege oven bij het in gebruik nemen ca. 45 minuten lang op de hoogste temperatuur in te schakelen.

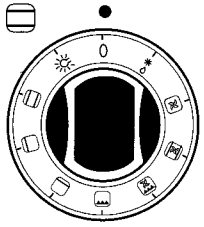
Gebruik



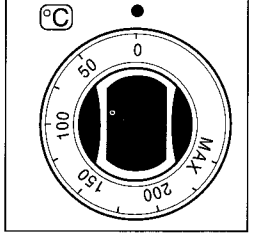
Bedieningsveld
1. temperatuurkiezer
2. indicaties
3. lampje oventhermostaat
4. functiekiezer
5. bedrijfscontrolelampje
6. tijdklok "LED"

Functiekiezer (afb. 1) en temperatuurkiezer (afb. 2)
Met deze schakelaars kunt u de juiste functie en temperatuur voor de te bereiden gerechten inschakelen.

afb. 1



afb. 2

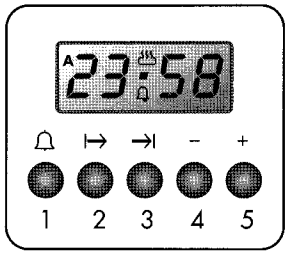


Indicaties
Geven de met de bedieningsknoppen gekozen stand aan; blijven in alle bedrijfsstanden functioneren.

Lampje oventhermostaat
Gaat uit, als de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt en gaat aan als de thermostaat in werking treedt om de temperatuur constant te houden.

Ovenverlichting
Tijdens het gebruik van de oven is de verlichting altijd ingeschakeld.
Om de verlichting tijdens het reinigen in te schakelen, de functiekiezer (afb. 1) op stand ☼ (licht) zetten.

Tijdklok"LED"



1 kookwekker
2 duur kooktijd
3 einde kooktijd
4 verkorten van de tijd
5 verlengen van de tijd

Kenmerken
Tijdklok met 24-uurs-indicatie met automatische instelling en kookwekker.

Instellingen
Duur van de kooktijd, einde van de kooktijd, tijdklok, kookwekker, instelbare tijd max. 23 uur en 59 minuten.
Handmatig gebruik.

Display
Voor dagtijd en kooktijden.
Display voor informatie m.b.t. de tijdschakelaar
Automatische instelling = A
Duur en handmatig gebruik = pansymbool
Kookwekker = kloksymbool

Bij gebruik van de grill of van het vleesrooster altijd de braadslede gebruiken.

Wat water in de braadslede gieten, om te voorkomen dat het vet verbrandt en dat sterke geurvorming ontstaat.
Gebruik altijd ovenwanten om de gerechten uit de oven te nemen. Na het uitschakelen blijft de oven nog lange tijd heet. Als de oven is ingeschakeld erop letten dat kinderen het oppervlak van de oven niet aanraken en zich niet in de buurt van werkende of nog niet volledig afgekoelde apparaten ophouden.
Let op bij het gebruik van reinigingsproducten in spuitbussen. De straal nooit op het filter (bij apparaten die daarmee zijn uitgerust), de verwarmingselementen of de temperatuurvoeler richten.

Uit hygiëne- en veiligheidsoverwegingen moet het apparaat altijd goed worden gereinigd (zie aanwijzingen).
Dit product is bedoeld voor het bereiden van levensmiddelen en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
De wanden en de bodem van de oven mogen niet met aluminiumfolie worden bekleed. Eventuele zelfreinigende ovenwanden moeten met een sopje worden gereinigd (zie aanwijzingen m.b.t. reiniging).
Voordat u de oven gaat schoonmaken de stekker uit het stopcontact trekken en de oven laten afkoelen.
Controleer of de roosters goed in de oven zijn geschoven.
Tijdens het gebruik van de oven en de grill worden de glazen deur van de oven en alle onderdelen van de oven zeer heet.
Let er dus op dat spelende kinderen niet in de buurt van de oven komen.
Bij het aansluiten van elektrische huishoudelijke appraten aan een stopcontact in de buurt van de oven moet u erop letten, dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of tussen de ovendeur wordt geklemd.

INHOUD

Aanwijzingen voor de gebruiker 4
Installatie 4
Gebruik 4
Tijdklok LED 4
Bakken en braden met de multifunctionele oven 5
Onderhoud 9
Aanwijzingen voor de installateur 11
Elektrische aansluiting 11
Inbouw en montage 12
Garantievoorwaarden en reparatiewoorwaarden 13

Belangrijk!

Het gebruik van dit nieuwe apparaat is heel eenvoudig.
Om de beste resultaten te bereiken, raden wij u aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen, voordat u het apparaat in gebruik neemt.
De gebruiksaanwijzing geeft aanwijzingen voor installatie, gebruik en onderhoud en bovendien een reeks belangrijke tips.

Aanwijzingen voor inbouwovens

Deze gebruiksaanwijzing bij het apparaat bewaren, zodat u hem indien nodig altijd bij de hand hebt.
Als u het apparaat verkoopt of van de hand doet, zorg er dan voor dat de nieuwe eigenaar deze gebruiksaanwijzing ook krijgt, zodat hij kan beschikken over alle noodzakelijke aanwijzingen en tips voor de bediening van dit apparaat.
Deze aanwijzingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid.
Wij verzoeken u de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt.

Dit apparaat mag alleen door volwassenen worden gebruikt. Kinderen mogen niet bij het apparaat komen om ermee te spelen.
Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het doel waarvoor het is ontworpen, namelijk als "kookapparaat".
Elke wijziging in de elektrische installatie, die noodzakelijk is voor de installatie van het apparaat, mag alleen door deskundig personeel worden uitgevoerd.
Bij beschadigingen in geen geval proberen zelf reparaties uit te voeren.
Door niet-deskundig personeel uitgevoerde reparaties kunnen schade veroorzaken.
Wend u voor reparaties tot ELECTROLUX SERVICE en vraag altijd om originele DISTRIPARTS-onderdelen.

Instellen
Om in te stellen drukt u op de toets met de gewenste functie en stelt u de gewenste tijd met de toetsen +/- in.
U kunt met de toetsen + en - meer of minder tijd instellen.
Als u een toets indrukt en loslaat, verschijnt 5 seconden lang de gekozen functie op het display.
Binnen deze tijd moet u beginnen met instellen.
5 seconden nadat u de toets loslaat, of na een instelling, verschijnt de dagtijd op het display.
Een insteling begint direct. Tijdens het kiezen van een functie klinkt een signaal.

Instellen van de dagtijd
Druk tegelijk de toetsen voor duur en einde van de kooktijd in en stel met de toetsen +/- de dagtijd in.
Op deze manier worden alle voorgeprogrammeerde instellingen gewist.

Handmatig gebruik
Als u de toetsen 2 en 3 tegelijk indrukt (symbool A verdwijnt), gaat het pansymbool branden.
Alle voorgeprogrammeerde instellingen worden gewist.

Instellen van duur van de kooktijd
Druk de toets voor duur van de kooktijd in en stel de gewenste tijd met de toetsen +/- in.
De A en het pansymbool gaan branden. Het relais wordt direct ingeschakeld.
Als de tijd om is, worden het relais en het pansymbool uitgeschakeld.
Het akoestische signaal klinkt en symbool A knippert.

Instellen van einde van de kooktijd
Druk de toets voor einde van de kooktijd in en stel de gewenste tijd met de toetsen +/- in.
De A en het pansymbool gaan branden. Het relais wordt ingeschakeld.
Als de tijd om is, worden het relais en het pansymbool uitgeschakeld.
Het akoestische signaal klinkt en symbool A knippert.

Instellen van duur en einde van de kooktijd
Druk de toets voor duur van de kooktijd in en stel de gewenste tijd met de toetsen +/- in.
Symbool A gaat branden.
Het relais wordt ingeschakeld en het pansymboool verschijnt.
Druk de toets voor einde van de kooktijd in en stel de gewenste tijd met de toetsen +/- in.
Het pansymbool verschijnt weer, als de dagtijd overeenkomt met het begin van de kooktijd.
Aan het einde van de automatische instelling knippert symbool A.
Het akoestische signaal klinkt. Het pansymbool en het relais worden uitgeschakeld.

Kookwekker
Druk de toets van de kookwekker in en stel met de toetsen +/- de gewenste tijd in. Tijdens het gebruik brandt het kloksymbool. Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een akoestisch signaal.

Akoestisch signaal
Aan het einde van de instelling of van de kookwekkerfunctie klinkt 7 minuten lang een akoestisch signaal. U kunt het door indrukken van een willekeurige toets voortijdig uitschakelen.

Inschakelen en opvragen van de instelling
Na de instelling van de gewenste tijd en temperatuur begint de oven te werken. U kunt de resterende tijd altijd opvragen door de betreffende toets in te drukken.

Instellingsfouten
Er is sprake van een fout, als de dagtijd zich tussen de inschakel- en uitschakeltijd bevindt.
Het akoestische signaal klinkt en symbool A knippert.
Om de fout op te heffen, de duur en het einde van de kooktijd veranderen.

Annuleren van de instelling
Om een instelling te annuleren, kiest u handmatig gebruik.

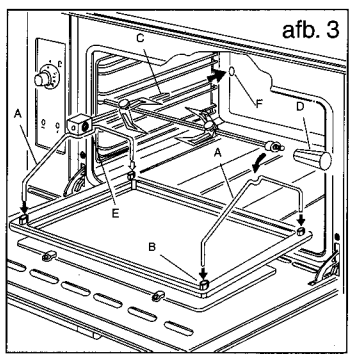
Bakken en braden met de multifunctionele oven

Met dit soort oven kunt u met boven- en onderwarmte, met hete-lucht en met de grill optimaal levensmiddelen bereiden.
Tijdens bakken, braden en grilleren is de ovendeur altijd gesloten.

Grill-functie
De functiekiezer op stand (grill) en de temperatuurkiezer op de hoogste temperatuur zetten.
De hitte komt van boven.
Aanbevolen voor: kleine hoeveelheden vlees of gevogelte.

Grilleren aan het spit
De functiekiezer op stand (grill) en de temperatuurkiezer op de hoogste temperatuur zetten. Tijdens het grilleren functioneert tegelijk het spit.

Spit bevestigen (afb. 3)
Houder "A" in de openingen "B" aan de zijkant van de braadslede aanbrengen (de houder met stang "C" wordt links van de braadslede aangebracht); greep "D" op het spit schroeven. Het vlees op het spit schuiven en met de verstelbare schuifjes vastzetten; de punt van het spit in opening "E" van de linker houder schuiven; de greep van het spit afschroeven en de braadslede in de onderste inschuifrichels schuiven. Voordat u de deur sluit controleren of stang "C" goed in opening "F" van de aandrijfas van het spit zit. Daarvoor moet het spit bij het inzetten iets worden gedraaid. De spitmotor inschakelen door de functiekiezer op (grill) te zetten.



afb. 3

Turbo-grill-functie
De functiekiezer op stand (Turbo-grill) en de temperatuurkiezer op de gewenste temperatuur 200°C.
Gecombineerd gebruik van grill en ventilator. Door deze methode kan de warmte geleidelijk in de levensmiddelen dringen, hoewel het oppervlak direct met de grill in contact is.
Aanbevolen voor: dikke stukken vlees, gevogelte.

Adviezen voor grilleren

Bijna alle vleessoorten kunnen gegrilleerd worden, met uitzondering van sommige magere wildsoorten en gehakt. Vlees en vis die gegrilleerd moeten worden, met wat olie bestrijken en op het grillrooster leggen. Het rooster vlak bij of ver van het grillelement inschuiven, afhankelijk van de dikte van het vlees, om te voorkomen dat het vlees aan de buitenkant snel gaar wordt en aan de binnenkant rauw blijft. Eén of twee glazen water in de braadslede gieten, om te voorkomen dat saus- en vetdruppels verbranden en rook vormen.

Tijden
De tijden verschillen, afhankelijk van soort en kwaliteit van de levensmiddelen.
Wij raden u aan de eerste grillprocessen goed bij te houden, want als u hetzelfde gerecht nog eens bereidt, bereikt u onder gelijke omstandigheden soortgelijke resultaten.
Als leidraad dient de tabel.

Bij gebruik van de grill moet de braadslede altijd helemaal onder in de oven worden geschoven.

Tabel bakken en braden met hete-lucht-functie of boven- en onderwarmte-functie (I)

Gerecht	Hoeveelheid kg	Inschuifniveau van onderen		Temperatuur °C		Duur in min.
		hete-lucht	boven- en onderwarmte	hete-lucht	boven- en onderwarmte	
Gebak						
roerdeeg, in een vorm	1	1-3	2	175	200	60
roerdeeg, in de braadslede	1	1-3	2	175	200	50
zandtaartdeeg, taartvorm	0,5	1-3	3	175	200	30
zandtaartdeeg met vochtige vulling	1,5	1-3	2	175	200	70
zandtaartdeeg met droge vulling	1	1-3	2	175	200	45
koekjes	0,5	1-3	3	160	175	30
Vlees						
kalfsvlees	1	2	2	180	200	60
rundvlees	1	2	2	180	200	70
rosbief	1	2	2	220	220	50
varkensvlees	1	2	2	180	200	70
kip	1-1,5	2	2	200	200	70
Stoofvlees						
rund	1	1	2	175	200	120
kalf	1	1	2	175	200	110
Vis						
filets, kabeljauw,						
zeesnoek, zeetong	1	1-3	2	180	180	30
makreel, tarbot, zalm	1	1-3	2	180	180	45
oesters		1-3	2	180	180	20
Ovenschotels						
pastaschotel	2	1-3	2	185	200	60
groenteschotel	2	1-3	2	185	200	50
zoete en hartige ovenschotels	0,75	1-3	2	180	200	50
pizza	0,5	1-3	2	200	220	30
Ontdooien						
kant-en-klare gerechten	1	2		200		45
vlees	0,5	2				50
vlees	0,75	2				70
vlees	1	2				110

1. Bij de tijden een voorverwarmtijd van ca. 15 minuten tellen.
2. Bij het bereiden op verschillende inschuifniveaus zijn de meest ideale posities aangegeven.
3. De tijden hebben betrekking op gebruik van één inschuifniveau. Bij meer niveaus de tijden 5-10 minuten verlengen.
4. Voor rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees en kalkoen met been de tijden 20 minuten verlengen.

Bovenwarmte-functie
De functiekiezer op stand (bovenwarmte) en de temperatuurkiezer op de gewenste temperatuur zetten.
De hitte komt alleen van boven.
Aanbevolen voor: gratineren van bijv. groente.

Onderwarmte-functie
De functiekiezer op stand (onderwarmte) en de temperatuurkiezer op de gewenste temperatuur zetten.
De hitte komt alleen van beneden.
Aanbevolen voor: warmhouden of gaar maken van gerechten.

Boven- en onderwarmte-functie
De functiekiezer op stand (boven- en onderwarmte) en de temperatuurkiezer op de gewenste temperatuur zetten.
De hitte komt van boven en van beneden; daarom de middelste inschuifrichels gebruiken. Hebt u meer onder- of bovenwarmte nodig, de onderste resp. bovenste inschuifrichels gebruiken.
Aanbevolen voor: alle gerechten die lange bereidingstijden nodig hebben en voor het bereiden van gerechten in schalen van aardewerk of porselein.

Hete-lucht-functie
De functiekiezer op stand (hete-lucht) en de temperatuurkiezer op de gewenste temperatuur zetten.
Voorgewarmde hete lucht wordt door een ventilator in de achterwand van de oven in de oven verdeeld; zo kunt u verschillende gerechten tegelijk bereiden op verschillende inschuifniveaus. Door de geringe luchtvochtigheid en de droge ovenlucht is er geen overdracht van geur of smaak. U kunt op verschillende niveaus werken en daarom vele verschillende gerechten tegelijk bereiden en max. drie bakplaten met gebak of kleine pizza's bakken of ontdooien. De oven kan ook worden gebruikt om gerechten op slechts één niveau te bereiden. In dat geval raden we u aan, de onderste inschuifrichels te gebruiken, zodat u het proces beter kunt volgen.

Aanbevolen voor: bakken en braden, snel ontdooien, inmaken van groente en fruit en ook voor het drogen van paddestoelen en fruit.

Adviezen voor werken met boven- en onderwarmte-functie en met hete-lucht-functie

Gebak:
Gebak moet bij een matige temperatuur (tussen 150 en 200°C) worden gebakken, na ca. 10 minuten voorverwarmen.
De ovendeur mag niet worden geopend voordat minstens 3/4 van de tijd om is. Roerdeeg moet moeilijk van de lepel loslaten, omdat te vloeibaar deeg overmatig lange baktijden nodig heeft.

Vlees en vis:
In de oven te braden vlees moet minstens 1 kg wegen, om uitdrogen te voorkomen. Rood, zeer mals, van buiten bruin en van binnen roze vlees heeft korte tijd een hoge temperatuur (200-250°C) nodig. Licht vlees, gevogelte en vis worden op een lagere temperatuur (150-175°C) bereid. Ingrediënten voor saus alleen bij korte bereidingstijden direct in de ovenschaal doen, anders een half uur vóór het einde van de tijd. U kunt controleren of het vlees gaar is, door er licht met een lepel op te drukken. Als het vlees niet meegeeft, dan is het gaar. Rosbief en ossenhaas die van binnen roze moeten blijven, hebben een korte braadtijd nodig. Het vlees kan in een ovenschaal of direct op het grillrooster met daaronder de braadslede worden bereid. Als het vlees gaar is, minstens 15 minuten wachten met aansnijden, opdat het sap er niet uitloopt. Voor het serveren kunnen de borden in de oven op de laagste temperatuur worden warmgehouden.

Tijden
De tijden verschillen, afhankelijk van soort en kwaliteit van de levensmiddelen.
Wij raden u aan de eerste bak- en braadprocessen goed bij te houden, want als u hetzelfde gerecht nog eens bereidt, bereikt u onder gelijke omstandigheden soortgelijke resultaten.
Als leidraad dient de tabel.

Technische gegevens

Afmetingen:	hoogte	cm	47,4
	breedte	cm	89,4
	diepte	cm	54,5
Afmetingen van de oven:	hoogte	cm	32,5
	breedte	cm	56
	diepte	cm	39,1
	inhoud	dm^3	71
Aansluitwaarde:	hete-luchtelement	W	2500
	grillelement	W	2800
	normaal gebruik (boven + onder)	W	2700
	ventilatiemotor hete-lucht	W	45
	ventilatiemotor Turbo-grill	W	20
	verlichting	W	15
Totale aansluitwaarde max.		W	2900
Spanning (50Hz)		V	230

Dit apparaat voldoet aan de volgende EU-richtlijnen:
- 73/23 EG "laagspanning"
- 89/336 EG "elektromagnetische storingsvelden"
- 89/109 EG "materiaal voor levensmiddelengebruik "

Aanwijzingen voor de installateur

De volgende aanwijzingen zijn bestemd voor een erkend installateur, opdat installatie, instelling en service worden uitgevoerd volgens de geldende wettelijke voorschriften.
Bij elke ingreep moet het apparaat van het stroomnet worden gescheiden.

Elektrische aansluiting
Voordat het apparaat aan het net wordt aangesloten, dient u te controleren:
- of de installatie-automaat of zekering in de groepenkast de elektrische last van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- of de elektrische installatie volgens de voorschriften geaard is.

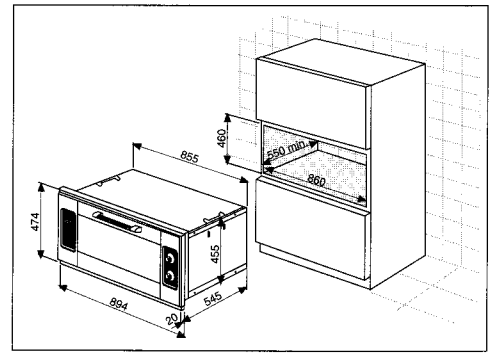
De aansluiting dient volgens NEN 1010 te worden uitgevoerd.

Het aansluitsnoer in elk geval zodanig neerleggen, dat het op geen enkele plek een temperatuur van meer dan 75°C kan aannemen. Na de aansluiting aan het stroomnet de verwarmingselementen bij wijze van proef ca. 3 minuten lang inschakelen.
Het aansluitsnoer dient 2,5 mm^2 te zijn.

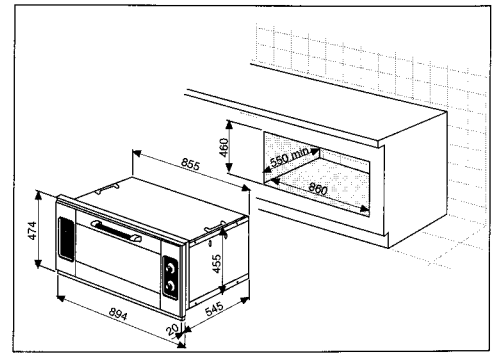
De fabrikant is niet aansprakelijk als de voorschriften ter voorkoming van ongevallen niet worden opgevolgd

Installatie van inbouwmeubelen
Om onberispelijk te kunnen functioneren in een inbouwmeubelsysteem, moeten apparaten de benodigde kenmerken hebben; hieronder vindt u de afmetingen van de oven en van de inbouwnis en aanwijzingen voor inbouw en montage. Volgens de geldende veiligheidsvoorschriften moet door de vakkundige inbouw van het apparaat bescherming tegen contact met eventuele stroomvoerende onderdelen geboden worden. Alle ter bescherming dienende onderdelen, ook een eventuele afdekplaat (als een apparaat bijv. aan het begin of einde van een inbouwsysteem wordt geïnstalleerd) moeten zodanig bevestigd worden, dat ze zonder gebruik van gereedschap niet kunnen worden verwijderd.
Wij wijzen u erop dat de kunststof fineerlagen van de inbouwmeubelen moeten zijn verwerkt met lijm die een temperatuur van 120°C kan weerstaan. Kunststof elementen of lijmen die deze temperatuur niet weerstaan, kunnen vervorming of loslaten van meubelelementen veroorzaken.

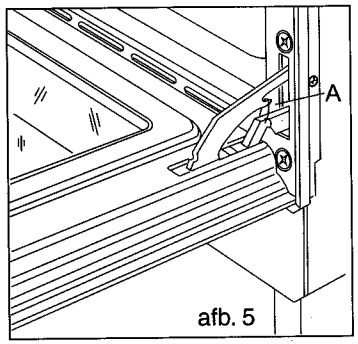
inbouw in een hoge kast afb. 9



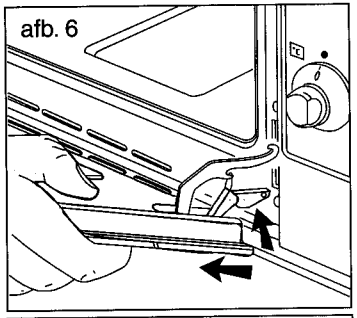
inbouw onder een werkblad afb. 10

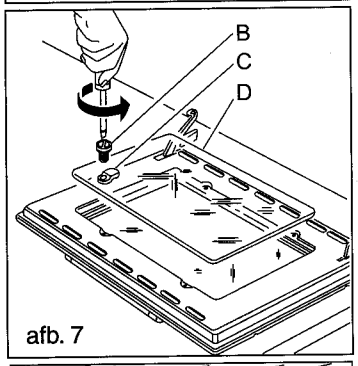


Producten in sprayvorm voor het reinigen van de oven mogen niet worden gebruikt voor het reinigen van de ventilator en van de temperatuurvoeler binnenin de oven.

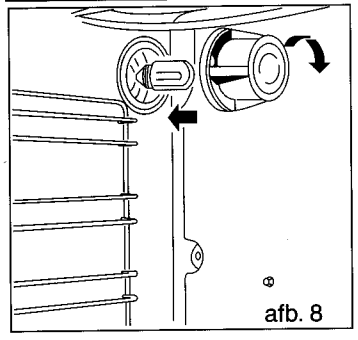


afb. 5


afb. 6



afb. 7


afb. 8

Reinigen van de ovendeur
Om de ovendeur goed te reinigen raden wij u aan de deur aan de hand van de volgende aanwijzingen los te nemen: deur helemaal openen; ringen "A" in de scharnierbeugel hangen (afb. 5); deur iets optillen en losnemen (afb. 6); op een horizontaal oppervlak leggen; schroef "B" met een schroevendraaier losdraaien en lipje "C" (afb. 7) uitnemen; na het reinigen omgekeerd te werk gaan om het venster weer te bevestigen en de deur weer in te zetten.

Vervangen van de ovenlamp
Het apparaat spanningloos maken; het glazen beschermkapje losschroeven (afb. 8); lamp losdraaien en een nieuwe lamp **voor hoge temperaturen (300°C)** met de volgende kenmerken indraaien:

spanning:	230 V (50 Hz)
aansluitwaarde:	15 W
fitting:	E 14

Beschermglas weer inzetten en stroom aansluiten.

Tabel grill-functie of Turbo-grill-functie (II)

GRILL-FUNCTIE

Gerecht	Hoeveelheid kg	Inschuifniveau van onderen	Temperatuur °C	Duur in min.
kip	1-1,5	3	max	30 per kant
toast	0,5	4	max	5 per kant
worst	0,5	4	max	10 per kant
karbonade	0,5	4	max	8 per kant
vis	0,5	4	max	8 per kant

TURBO-GRILL-FUNCTIE

Gerecht	Hoeveelheid kg	Inschuifniveau van onderen	Temperatuur °C	Duur in min.
varkensvlees	1,5	2	170	180
rosbief	1,5	3	220	60
kip	1,2	2	190	90

Ontdooi-functie
De functiekiezer op stand ✱ (ontdooien) en de temperatuurkiezer op stand 0 zetten.
De ventilator wordt ingeschakeld, laat de lucht in de oven circuleren en bespoedigt het ontdooien van diepvriesproducten.

Gebak-functie
De functiekiezer op stand ⊠ (gebak-functie) en de temperatuurkiezer op de gewenste temperatuur zetten.
Boven- en onderwarmte werken en de ventilator zorgt voor circulatie van de hete lucht.
Aanbevolen voor: bakken van gebak en brood.

Onderhoud

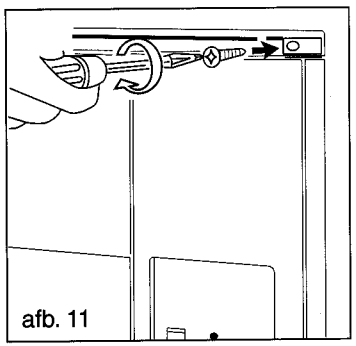
Altijd eerst de stekker uit het stopcontact trekken.

Algemene reiniging
Reinigen als de oven koud is.
Geëmailleerde delen met lauw water en schoonmaakmiddel reinigen; **geen schurende producten, schuursponsjes, staalwol of zuren gebruiken, die het email kunnen beschadigen.**
Na het gebruik alle delen van edelstaal met water schoonmaken en met een vochtige doek of zeem droog wrijven.
Hardnekkige vlekken met een normaal, niet schurend schoonmaakmiddel of met speciale producten voor edelstaal verwijderen. De glazen ovendeur alleen met warm water schoonmaken, geen ruwe doekjes gebruiken.
Heet vruchtensap (bijv. van citroenen, pruimen enz.) laat op email moeilijk te verwijderen vlekken achter. Het email kan daardoor z'n glans verliezen. Dat heeft echter geen nadelige invloed op het functioneren van de oven. De oven na het gebruik schoonmaken, resten kunnen zo makkelijker worden verwijderd. Bovendien voorkomt u dat de resten bij het volgende gebruik van de oven inbranden.

Reinigen van de oven
Als de oven geen zelfreinigende wanden heeft, raden wij u aan hem na het afkoelen zorgvuldig met warm water en een speciaal daarvoor bedoeld schoonmaakmiddel te reinigen.
Heeft de oven daarentegen zelfreinigende wanden, dan worden vetspatten omgezet in fijn stof dat na het afkoelen met een vochtige doek moet worden verwijderd, opdat de oppervlakte van de platen poreus blijft. De oven af en toe op maximale temperatuur gebruiken; na het afkoelen het stof zoals boven beschreven verwijderen.

Inbouw en montage
Het apparaat in de nis schuiven; de oven bevestigen met vier houtschroeven die goed in de openingen van de deurstijl (afb. 11) passen. Als ook een elektrische kookplaat moet worden ingebouwd, moeten de elektrische aansluitingen van oven en kookplaat gescheiden worden uitgevoerd: om elektrotechnische redenen en om de oven makkelijker naar buiten te kunnen trekken. Eventuele verlengsnoeren moeten geschikt zijn voor de geplande stroombelasting.

Aanwijzingen m.b.t het milieu
Verpakkingsafval
Doe het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet bij het gewone huisvuil, maar scheid het zo veel mogelijk (bijv. folie, karton, polystyreen) volgens de plaatselijke voorschriften.


afb. 11

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.
c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 - De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 - Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven.
Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie.
Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden.
Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 - Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 - Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 - Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege
aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake.
Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Storingsmeldingen op werkdagen
tijdens kantooruren:
Tel.: (0172) 46 83 00
Fax.: (0172) 46 82 55
Onderdelenverkoop op werkdagen
tijdens kantooruren:
Tel.: (0172) 46 84 00
Fax.: (0172) 46 83 76

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 - Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden.
De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2 - a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.
b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 - Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:
a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of
b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.
In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 - De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:
a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

GARANTIEVOORWAARDEN

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.
Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aán de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
   b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.